

Tageskarte

Dienstag, 22. Mai 2018

€

Metzelsuppe	2,50
Fränkische Leberknödelsuppe	3,50

Menü 1

Kleine Festtagssuppe

Putenbruststeak

in fruchtiger Curryrahmsoße
Basmatireis und gemischten Salat

Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren

16,90 €

Menü 2

Metzelsuppe

Eine Leberwurst

und eine Scheibe Bauchfleisch
auf Sauerkraut

dazu Salzkartoffeln

9,50 €

Kabeljaufilet in Bärlauchrahmsoße mit Basmatireis und gem. Salat	14,90
Zanderfilet "Finkenwerder Art" mit Salzkartoffeln und gem. Salat	14,80
Lachsschnitte gebraten in Dillsenfsoße mit Basmatireis und gem. Salat	15,50

Frisch aus dem Wurstkessel:

Hausmacher Schlachtplatte auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	8,50
Portion Kesselfleisch auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,50
Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,00

Bäuerliche Aufzucht aus Hohenlohe

Kotelette vom Landschwein paniert mit Kartoffelsalat und gem. Salat	13,90
Nieren sauer vom Hällischen Landschwein mit Salzkartoffeln und Salat	11,90

Rehbock vom Moritzberg

Würziges Rehgulasch mit Semmelknödel und gemischten Salat	13,50
Rehbraten in Champignonrahm mit Spätzle und gemischten Salat	13,90

BIO - Rindfleisch vom Nuschelberger Jungbullen

BIO - Rindergulasch mit Semmelknödel und gemischten Salat	13,50
BIO - Ochsenfleisch in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salat	13,80
BIO - Rinderhüftsteak in Pfefferrahmsoße mit Pommes Frites und gem. Salat	25,90
BIO - Rinderleber „Venezianische Art“ mit Reis und gem. Salat	13,90
Kalbsleber gebraten mit Röstzwiebeln, Salzkartoffeln und gem. Salat	15,80
Marinierter Hering „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	8,90
Bratwurst-, Stadtwurst-, Braten- oder Fleischsülze	
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	7,90
Knusprige Kartoffelbaggers mit Rauchlachs und Dillsenfsoße	9,90